




AIRPORT
— HOTEL OKĘCIE —
★★★★★

FIRMOWE SPOTKANIA
ŚWIĄTECZNE

2021

KUCHNIA MISTRZÓW



Marcin Suchenek
Szef Kreatywny



Sebastian Kornacki
Szef Kuchni à la carte

Serdecznie zapraszamy na spotkanie przy wspólnym świątecznym stole w Airport Hotel Okęcie.

Proponujemy Państwu tradycyjne dania Kuchni Polskiej stworzone z największą dbałością i pasją przez Szefów Kuchni Sebastiana Kornackiego oraz Marcina Suchenka. Na suto zastawionym świątecznym stole znajdą Państwo potrawy, do których używamy najwyższej jakości składników i ziół, by wydobyć z nich pełnię smaku i tradycji. Indyk, kaczka, pieczony schab, tradycyjne dania rybne oraz inne przysmaki, które zaspokoją kulinarne gusta nawet największych smakoszy.

Pozwól nam sprawić, aby te Święta były wyjątkowe!

Wiemy, jak ważny dla Państwa jest aspekt gastronomiczny, dlatego w trosce o zaspokojenie różnorodnych preferencji smakowych, zachęcamy do poszerzenia wybranego menu o stację live-cooking.

Do każdego dania podchodzimy indywidualnie, a nasi kucharze mają zawsze do dyspozycji dodatki takie jak warzywa sezonowe, wiele rodzajów sosów, oliw oraz przypraw.

LIVE COOKING



TRADYCYJNE MENU WIGILIJNE

PRZEKĄSKI ZIMNE

Śledź marynowany w oleju lnianym, koprze i cytrynie
Karp po żydowsku z bakaliami i płatkami migdałów
Grillowane warzywa z karmelizowanym kozim serem
Roladki z wędzonym łososiem i warzywami
Tradycyjna sałatka jarzynowa podana z jajkiem przepiórczym
Sałatka w pieczonym kurczaku i wędzonym bekonem
Świeżo wypiekane pieczywo
Wybór masel smakowych
Sos tatarski, chrzan

ZUPA

Czerwony barszcz z pasztecikiem wigilijnym

DANIA GŁÓWNE

Filety z dorsza w sosie cytrynowym
Smażony karp z salsą z czerwonej cebuli i pikli warzywnych
Gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami w kremowym sosie
Kapusta zasmażana z suszonym borowikiem
Pierogi: z kapustą i grzybami z cebulką smażoną
Ziemniaki gotowane z olejem lnianym
Kopytka smażone na maśle

DESERY

Sernik staropolski w polewie czekoladowej
Makowiec świąteczny w polewie pomarańczowej z migdałami
Wypiek korzenny z konfiturą różaną
Kompot z suszonych owoców

Cena netto/os.: **129 PLN** | do 4 **godz.**

Oferta cenowa ważna dla grup minimum 20-osobowych.

Oplatek wigilijny, dekoracje świąteczne stołów
i muzyka mechaniczna w tle (tradycyjne koledy) – w cenie
Aperitif: grzane wino lub wino musujące – 10 PLN netto/os.

Każda kolejna rozpoczęta godzina płatna dodatkowo 20% ceny menu.

TRADYCYJNE POLSKIE RYBY

MENU

WIGILIJNE

PRZEKĄSKI ZIMNE

Sandacz faszerowany z bakaliami i pieczoną marchewką
Śledź marynowany w buraczkach z ziołami
Filet z miętusa pod smażonymi warzywami w pomidorach
Ogórki faszerowane pastą z makreli
Mini steki z łososia podane z cytryną pod galaretą
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Polska sałatka śledziowa z jajkiem, ogórkiem kiszonym i ziemniakami
Świeżo wypiekane pieczywo
Wybór masel smakowych
Sos tatarski, chrzan

ZUPA

Mazurska zupa rybna z korzennymi warzywami i koprem

DANIA GŁÓWNE

Karp panierowany pod płatkami cebuli
Dorsz smażony w pomidorach z warzywami
Kasza jaglana z pieczonymi warzywami korzennymi
Kulebiak z sosem grzybowym
Tradycyjny bigos wigilijny
Ziemniaki po polsku
Pierogi z dorszem w sosie szafranowym

DESERY

Sernik wiedeński z rodzynkami w polewie czekoladowej
Keks z kandyzowanymi owocami i kremem orzechowym
Szarlotka z cynamonem orzechami i waniliową kruszonką
Kompot z suszonych owoców

Cena netto/os.: 139 PLN | do 4 godz.

Oferta cenowa ważna dla grup minimum 20-osobowych.
Opłatek wigilijny, dekoracje świąteczne stołów
i muzyka mechaniczna w tle (tradycyjne kolędy) – w cenie
Aperitif: grzane wino lub wino musujące – 10 PLN netto/os.
Każda kolejna rozpoczęta godzina płatna dodatkowo 20% ceny menu.

ŚWIĄTECZNA UCZTA

MENU

WIGILIJNE

PRZEKĄSKI ZIMNE

Duet śledzi: w oleju lnianym i w śmietanie z koperkiem
Tradycyjny polski karp w galarecie z warzywami i koperkiem
Wybór tradycyjnych mięs pieczonych i wędlin: rostbef, boczek, schab ze śliwką,
schab z morelą, kielbasa, szynka domowa
Pieczona karkówka podana z sosem miodowo musztardowym
Roladki z szynki wieprzowej pod galaretą z farszem grzybowym
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka z indykiem pieczonym, jabłkiem, kukurydzą, melonem i śliwką wędzoną
Sałatka z pieczonego boczku i liści świeżego szpinaku
Sałatka w stylu polskim z warzywami i gotowanym jajkiem
Świeżo wypiekane pieczywo, masło smakowe
Wybór sosów i marynat staropolskich

ZUPA

Zupa grzybowa z warzywami korzennymi i grzankami

DANIA GŁÓWNE

Pieczone udka z kurczaka w tymianku i imbirze
Marynowany w ziołach schab pieczony w sosie własnym
Filet dorsza z sosem cytrynowo - kaparowym
Kulebiak z sosem grzybowym
Zapiekane ziemniaki z wędzonym serem
Warzywa parowane z masłem szczypiorkowym
Pierogi z kapustą i grzybami leśnymi z okrasą z cebuli

DESERY

Duet serowo-makowy z polewą lukrową
Piernik miodowy z kremem orzechowym i polewą czekoladową
Miodowe ciasto orzechowe
Sałatka owocowa
Kompot z suszonych owoców

Cena netto/os.: 145 PLN | do 4 godz.

Oferta cenowa ważna dla grup minimum 20-osobowych.

Opłatek wigilijny, dekoracje świąteczne stołów
i muzyka mechaniczna w tle (tradycyjne kolędy) – w cenie

Aperitif: grzane wino lub wino musujące – 10 PLN netto/os.

Każda kolejna rozpoczęta godzina płatna dodatkowo 20% ceny

NA ŚWĄTECZNYM STOLE

MENU

WIGILIJNE

PRZEKĄSKI ZIMNE

Wybór ryb wędzonych: halibut, makrela, pstrąg
Tatar z łososia z ogórkiem i cytryną
Sandacz faszerowany z bakaliami i sosem tatarskim
Roladka z indyka z orzechami na musie z żurawiny
Roladki z wołowiny i chrupiących warzyw z rukolą i sosem z pieczonego czosnku
Pieczony indyk z sosem kaparowym i listkami rukoli
Tradycyjna sałatka jarzynowa z jajkami faszerowanymi
Krucze liście sałat z orzechami i owocami w syropie miodowo - imbirowym
Świeżo wypiekane pieczywo
Wybór masel smakowych
Sos tatarski, chrzan, ćwikła, marynaty

ZUPA

Czerwony barszcz z uszkami z kapusty i grzybów

DANIA GŁÓWNE

Udko z kaczki po polsku na pieczonych jabłkach
Marynowany w piwie udziec wieprzowy z sosem pieczeniowo rozmarynowym
Miętus zapiekany w sosie porowo - jabłkowym
Ziemniaki gotowane z koperkiem
Kopytka z pietruszka w klarowanym masłem
Fasolka szparagowa z duszoną cebulą
Parowane warzywa
Wybór pierogów kapustą i grzybami leśnymi, z mięsem,
gryczane z warzywami korzennymi

DESERY

Tradycyjny makowiec zawijany
Ciasto karmelowo-korzenne z konfiturą z moreli i pomarańczy
Orzechowiec z miodem i kremem waniliowym
Keks kawowy z bakaliami
Sałatka owocowa
Kompot z suszonych owoców

Cena netto/os.: 149 PLN | do 4 godz.

Oferta cenowa ważna dla grup minimum 20-osobowych.
Opłatek wigilijny, dekoracje świąteczne stołów
i muzyka mechaniczna w tle (tradycyjne koledy) - w cenie
Aperitif: grzane wino lub wino musujące - 10 PLN netto/os.
Każda kolejna rozpoczęta godzina płatna dodatkowo 20% ceny

SERWOWANE MENU WIGILIJNE

PROPOZYCJA 1

CENA: **105 PLN** netto/os.

Śledź bałtycki marynowany w buraczkach, koprze i gorczycy
podany z sałatką z selera i zielonego jabłka
Czerwony barszcz z uszkami
Filet z sandacza smażony z cebulą, ziemniakami skropionymi
olejem lnianym i korzennymi warzywami
Karmelizowane orzechy z kremem czekoladowym z wędzoną śliwką i lodami z palonego masła

PROPOZYCJA 2

CENA: **115 PLN** netto/os.

Pierogi wigilijne w emulsji z złotej cebulki, natka pietruszki
Krem z białych warzyw z oliwą borowikową
Pieczony filet z dorsza na purée ziemniaczanym
podany z sosem z raków oraz konfiturą cytrynową
Szarlotka aromatyzowana yuzu z kruszonką migdałową i lodami migdałowymi

PROPOZYCJA 3

CENA: **129 PLN** netto/os.

Wędzony jesiotr z naszej wędzarni podany z sałatką z jabłka,
selera naciowego i orzechów
Zupa borowikowa z kawałkami grzybów i warzyw
Pieczona połówka kaczki marynowana w majeranku i pomarańczach podana z kopytkami i pieczonym jabłkiem
z żurawiną
Sernik z białą czekoladą, anyżem i konfiturą z rokitnika

PROPOZYCJA 4 – DODATKOWY BONUS!

CENA: **159 PLN** netto/os.

Plastry łososia marynowanego w koprze i buraczkach, zielone sałaty
z chrupiącym jabłkiem i sosem miodowym
Mini pierogi z kapustą i grzybami podane z duszoną szalotką
Żurek staropolski z gotowanym jajkiem i majerankiem
Filet halibuta na purée z kalafiora, gotowane warzywa z ziołową oliwą oraz sosem muślinowym
lub
Pieczona wołowina po staropolsku, modra kapusta, karmelizowane buraczki z anyżem
Sos chrzanowo pieczeniowy
Ciasto kasztanowo piernikowe z miodem, karmelem i orzechami

WZBOGAĆ MENU O STACJĘ LIVE COOKING

SUSHI

California roll, futomaki, golden roll,
Nigiri z łososiem, tuńczykiem, krewetkami,
Imbir, wasabi, sos sojowy

35 PLN/os.

CARVING I

Wędzona w całości szynka wieprzowa
Ziemniaki konfitowane, kremowa włoska kapusta
Sos mięsny, sos chrzanowy

35 PLN/os.

CARVING II

Sezonowana wołowina:
antrykot pieczony w niskiej temperaturze z ziołami i gorczycą
Grillowane warzywa
Sos pieprzowy, sos berneński

35 PLN os.

CEVICHE

Chłodzone ciekłym azotem ryby i krewetki
w marynatkach cytrusowych
Wybór sałat z warzywami z asortymentem dresingów

35 PLN/os.

MAKARANOWA

Trzy rodzaje makaronów i sosów:
carbonara, arabiata, grzybowy

35 PLN/os.

POLSKA

Prosiak pieczony z kaszą gryczaną i sałatką
z ogórka kiszzonego i jabłka

40 PLN/os.

Oferta cenowa ważna dla grup minimum 60-osobowych



OPEN BAR

PAKIET	I	II	III	IV	V	VI
Wódka biała	✓	✓	✓			
Rum	✓	✓				
Gin	✓	✓				
Tequila	✓					
Whisky	✓	✓				
Brandy	✓					
Martini	✓	✓				
Likiery	✓					
Wino białe i czerwone	✓	✓	✓	✓		✓
Wino musujące	✓	✓				
Piwo	✓	✓	✓			✓
Napoje bezalkoholowe: Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic, woda mineralna	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kawa i herbata	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Wybór soków owocowych	✓	✓	✓	✓	✓	✓

CENA PLN
netto/os.:

do 4 godz.
do 6 godz.

130
150

115
125

80
95

55
65

30
40

65
80

Dział Handlowy

tel.: +22 456 04 00
konferencje@airporthotel.pl

Airport Hotel Okęcie****
ul. Komitetu Obrony Robotników 24
02-148 Warszawa



www.airporthotel.pl